

## 高さ5センチのエモーショナルなお好み焼きが目玉 大阪・北新地に鉄板焼店「EMOI（エモイ）」11/1(金)OPEN 食材本来の旨味を引きだす減圧加熱調理器「ガストロバック」採用

### ▼メディア試食会のお知らせ▼

- 開催日時 : 10月29日(火)11時30分～13時(受付開始=11時)
- 開催場所 : 北新地EMOI(住所:大阪府大阪市北区曾根崎新地1-4-25 1階)
- 試食会内容 : 内観・外観・メイン料理撮影/試食タイムなど
- 試食メニュー : 前菜3種/ガストロバックのクリスタルサラダ/山芋モンサンミッシェル  
お好み焼き～熱々チーズ～/海鮮塩焼きそば

株式会社JOB COMMUNICATION(本社:大阪府浪速区 代表取締役:東 直人)は11月1日(金)、鉄板焼店「北新地EMOI(エモイ)」(住所:大阪府大阪市北区曾根崎新地1-4-25 1階)をオープンいたします。



北新地EMOI 目玉メニュー「お好み焼き～熱々チーズ～」



北新地EMOI 内観イメージ

### ■北新地の新名物?高さ5センチのエモーショナルなお好み焼きを提案!「北新地EMOI」

11月1日(金)にオープンする鉄板焼店「北新地EMOI」の目玉は、高さ約5センチ×直径約7センチのお好み焼き。小麦粉の代わりに粘り気の強い大和芋(自然薯)を採用し、滑らかでもっちりした口当たりを楽しめる生地に、カツオ・昆布・醤油で味付けをした牛筋などの具材をイン。仕上げに、チーズを白ワインと生クリームで伸ばしたソースを上からかけて、お客様の目の前のカウンターで焼き上げます。見た目も中身も満足感200%のボリュームのメニューで、お客様に新感覚のお好み焼きをご提案いたします。

また、各料理の調理工程には、容器内の気圧と加熱温度を自由に調節できる減圧加熱調理器「ガストロバック」を採用し、旨味を損なわずに食材自体の味や香りをストレートに表現することに成功。今まで知りえなかった食材の新たな可能性を、お客さまに存分に楽しんで頂ければと思っております。お好み焼以外にも、黒毛和牛のステーキや各地域から取り寄せた魚介の鉄板焼きメニューはもちろんのこと、フランスにある修道院「モン・サン・ミッシェル」の名物グルメ・オムレツのフォルムを元に考案した「山芋モンサンミッシェル」や、「季節の焼き野菜」など、旬の食材を使用したメニューもご提案いたします。

メニューはコース仕立てでご用意し、お客様の嗜好や予算に合わせ7,500円～1万4,000円までの全6つのコースをご用意。料理長を務めるのは、東京銀座「鉄板焼 宮地」にて総括総料理長を務めた経歴を持つ生駒博明。肉、野菜、魚、それぞれの素材を活かすことを得意とする生駒シェフが、店名にちなんだ「エモイ」空間をお客様にご提供いたします。

●取材に関するお問い合わせ●

北新地EMOI 広報事務局:齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

## ■減圧加熱調理器「ガストロバック」とは

スペインや欧州のシェフたちや科学ラボが生んだ減圧加熱調理器「ガストロバック」。  
容器内を低圧状態にすることにより食材に周りの調味液が浸透しやすくなります。また低圧状態では沸点が下がるため、低温加熱でも料理へのダメージが少ない上、煮崩れの少ない調理が可能です。また減圧効果により食材の色合いや栄養分・旨みを損なわず食材自体の持つ味や香りをストレートに表現することができます。

## ■コースは全5つを用意。目玉は「～EMOI “B”コース～」 9,500円（税別）

- ・アミューズ 季節の前菜三種
- ・温菜 山芋モンサンミッシェル
- ・魚介 車エビ～レモンバターソース～
- ・サラダ ガストロバックのクリスタルサラダ
- ・肉 黒毛和牛のサーロイン or 牛タン or 和牛ハラミ（60g）  
（黒毛和牛フィレに変更の場合プラス800円）
- ・野菜 旬の焼き野菜3種
- ・お好み焼き EMOI特製お好み焼き～焼きチーズソース～
- ・デザート 季節のデザート



ガストロバックのクリスタルサラダ



山芋モンサンミッシェル



黒毛和牛のサーロイン60g



EMOI特製お好み焼き



## ■料理長・生駒博明プロフィール

**生駒博明（いこまひろあき）生年月日：1965/4/27**

ドイツ・ケルンの「RESTAURANT DAITOKAI」で4年スーシェフを務めたのち、リーガロイヤルホテル東京「鉄板焼きなにわ」でスーシェフや、某有名テーマパークホテルの鉄板焼店でセクションシェフ、東京・銀座「鉄板焼 宮地」にて5年統括総料理長を務めるなどの経歴を持つ。

「北新地エモイ」では、カウンターならではの会話や独創的な料理などでエモイ＝エモーショナルな空間をお客様にご提供する。

## ■「北新地EMOI」店舗概要

店名：北新地EMOI（キタシンチエモイ）  
住所：大阪府大阪市北区曾根崎新地1-4-25 1階  
電話番号：06-4797-8505  
営業時間：17時～23時  
客単価：1万円  
店舗面積：約80平方メートル  
席数：カウンター15席  
定休日：日曜

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。  
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。



●取材に関するお問い合わせ●

北新地EMOI 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

